COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence)

Maison Eugène GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE
Levures Sélectionnées

56e Année. T. 112. — N° 50 Dimanche 10 Décembre 1939

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL INSTITUTE 16 DEC. 1939

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL
Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, 60 francs — Pays étrangers, 100 francs
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 bis, rue de Verdun, MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Pour la Noël
Envoyez des vins de Cru
à nos SOLDATS
et surtout...
n'attendez pas la veille !

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
:- Rendements très augmentés, parfois doubles -:
Maison Eugène GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

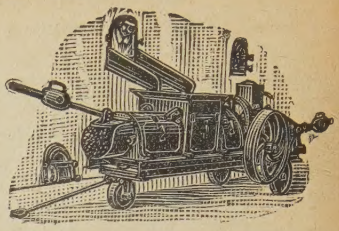
SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
Maison Eugène GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

PÉRA FRÈRES

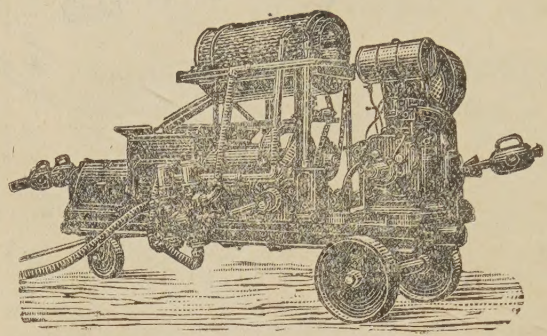
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

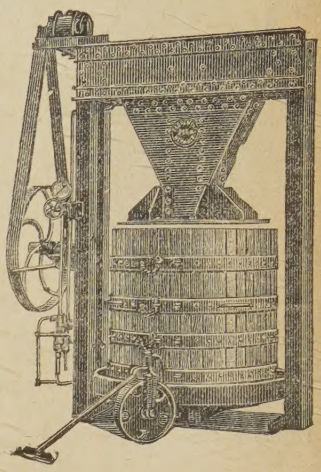


(Déposée France & Etranger)

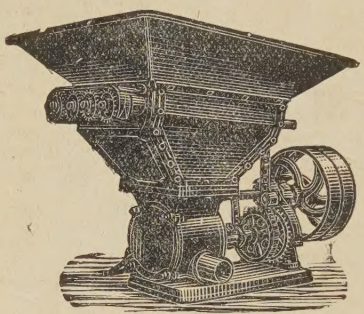
Matériel Vinicole moderne



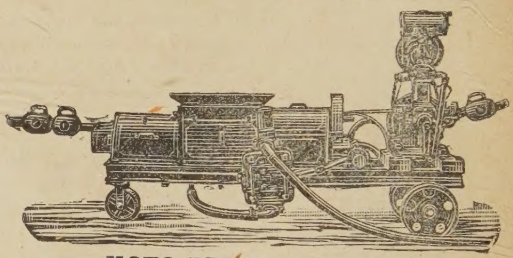
MOTO-PRESSE avec Pompe et Débourbeur



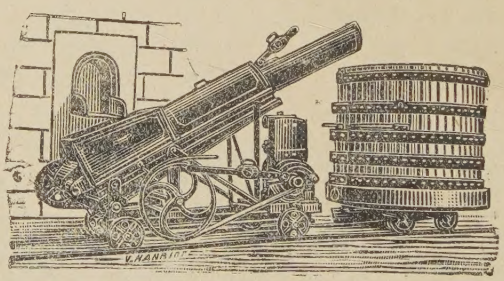
PRESSES HYDRAULIQUES en acier
PRESSES à Grande Surface
à 3 maies tournantes



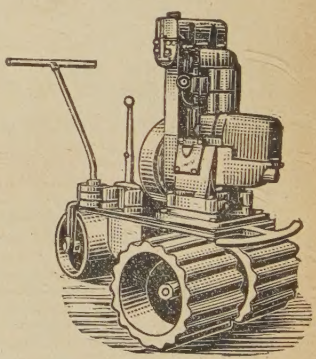
FOULOIRS-POMPES
avec prise de moûts sous les rouleaux



MOTO-PRESSE avec Pompe



COMPRESSEUR-ÉLÉVATEUR de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



TASSEUR
de marcs en silos

Syndicat Professionnel de l'Industrie

DES ENGRAIS AZOTÉS

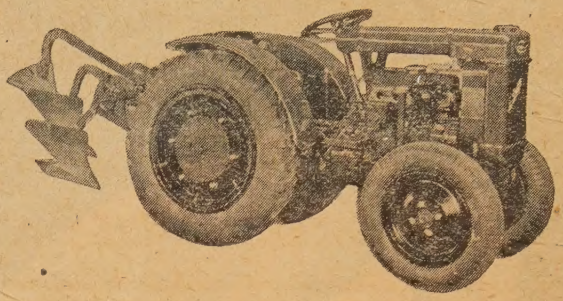
4, Rue de l'Herberie — Montpellier

VITICULTEURS... toutes les comparaisons vous conduiront au tracteur : LE PRATIQUE L. S.

Construit en FRANCE pour la terre de FRANCE

Pas d'arrêt, pas d'immobilisation, car « LE PRATIQUE » est construit avec 80 o/o de pièces de série, se trouvant partout.

Consultez ceux qui l'utilisent



12 ans d'expériences en Motoculture Vigneronne

Tracteur " **LE PRATIQUE** ". Construction **monobloc, sans châssis**, sujet aux déformations, avec moteur 4 cylindres, soupapes en tête, **réduisant la consommation, chemises amovibles**, changées en quelques minutes et supprimant le réalésage.

Permet tous les travaux du vignoble, herses, cultivateurs, scarificateurs, etc., et notamment le chaussage et le déchaussage en un **seul passage.**

Largeur très réduite, **0 m. 90 à 1 m. 20**, obtenue par le simple retournement des roues.

Relevage des charrues et instruments, par **vérin hydraulique**, commandé par le moteur.

Consommation inférieure à **3 litres à l'heure**

Renseignements et démonstrations :

Ets L. SABATIER, constructeur

SAINT-RAMBERT-D'ALBON (Drôme)

ou à nos Agents régionaux ;

H. POURRET, 13, rue Ruffi, à Nimes (Gard).

E. LANNES, à Ferrals-les-Corbières (Aude)

J. THEVENIAUD, à Brignoles (Var).

VIGNES table, cuve, greffés, racinés Porte-greffes — Boutures **HYBRIDES**

les plus belles variétés **ARBRES FRUITIERS** Dernières nouveautés

Pépinières P.-J. LACAS et ses Fils

L'ISLE-SUR-SORGUES (VAUCLUSE) — **TÉLÉPHONE 71**

Champs d'expériences soumis au Contrôle phytopathologique de l'Etat

Variétés de table. - Perlé de Csaba - Chasselas Tompa - **Reine des Vignes** - Reine Elisabeth - **Italia** - **Délizia di Vaprio** - Sicilien - **Alphonse Lavallée** - Valensi noir, etc... **Hybrides × Vinifera - Seyve-Villard.**

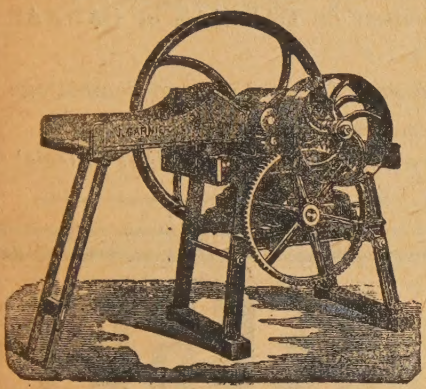
ACHETEZ

UN BON D'ARMEMENT de 1.000 fr.

BON à 6 MOIS – Prix : 987 fr. 50.
BON à UN AN – Prix : 970 francs.
BON à DEUX ANS – Prix : 930 francs.

LE MEILLEUR PLACEMENT POUR VOS ÉCONOMIES

Les prêter pour NOS SOLDATS



BROYEURS DE SARMENTS

Broyeurs d'Ajoncs, de Brindilles, de Houx, de Ronces, de Bruyères, etc.

263 Médailles et Diplômes d'Honneur

GARNIER & Cie

REDON (Ille-et-Vilaine)

Envoi franco de Catalogues et instructions.

DOMAINE VITICOLE DE BOYER

Tél. 6 **ROQUECOR** (Tarn-et-Garonne)

Cèdera de sa production

RICHTER: 99 grande résistance au calcaire et à la sécheresse, grossit: des souches greffées depuis **22** ans ont 0,35 à 0,40 de circonférence;

en porte greffe: **31 – 57 – 110 – 161⁴⁹ – 196¹⁷ – 333EM**. *Rupestris - Riparia Gloire - Riparia-Rupestris.*

en racinés bois pépinière et mètres greffables ;

Hybrides de grande valeur en quatrième génération de sélection

ne sont recommandés qu'après de longues années d'expériences. Bon vin, degré et régularité de production.

22A – 4643 – 5455 – 7053 – 7144 – 7162 8745 – 9096

8357. — Le plus grand teinturier connu à ce jour bien belle production.

10868. — Blanc, belle production, finesse remarquable 15° cette année.

11803. — Gros raisins, production plus grande que l'Aramon, gros degrés.

19637. — Bons vins de bouteille genre Bourgogne, gros degrés.

Ces quatre derniers ont tenu cette année sans aucun traitement.

Racinés, Greffés-soudés, Bois pépinières et pour greffages

De ces quatre derniers. — Échantillons de leurs vins sur demande. — Envoyez en timbres ou versez au Compte Ch. P. 246 21 Toulouse et votre adresse, vous recevrez franco poste: un échantillon **5** francs. — Deux **6** francs. — Trois **7** francs. — Quatre **8** francs.

Perle de Csaba, délicieux blanc pour la table un peu musqué, maturité 20 jours avant le Chasselas.

Collection **SEYVE-VILLARD** et autres nouveaux à l'étude.

Prix défiant toute concurrence — *Visitez la production en Septembre*

Les plus importantes cultures
de plants de fraisiers de la vallée de la Loire aux Pépinières réputées

Charles CAILLÉ Aîné

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général Buat, à NANTES

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisants de Mai à Octobre

POMMIERS à CIDRE et à COUTEAUX — POIRIERS FORMES en plein rapport — CONIFÈRES — ARBUSTES à FLEURS les PLUS RARES — PEUPLIERS — ROSIERS — CACTÉES — Bambou — Arbuste incomparable, trés riche collection unique en France — Somptueuse collection de DALHIAS et CANNAS Français, Hollandais, Américains.

Également 100 Colis-Postaux-Réclame différents, franco de port et d'emballage

Catalogues et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 o/o accordée aux lecteurs du "*Progrès Agricole et Viticole*"

Téléphone : 121-59

FILTRES L. BEURET

Breveté S. G. D. G.

Pour Vins, Alcools. Spiritueux, etc...

Linpidité et brillant garantis pour tous liquides et sans accouplement en tandem

Pour renseignements, devis et essais gratuits, s'adresser aux :

Ets DELESTAING & POGGI

CONSTRUCTEURS

10, Rue Auphan — MARSEILLE

Licenciés exclusifs pour la Construction et la Vente des Filtres Beuret

VITICULTEURS:

Malgré les événements actuels, vous trouverez aux Pépinières Jean MALOD, comme les années précédentes, toutes les bonnes variétés d'hybrides en racinés direct et greffés sur *Berlandieri*; *Lot*; **161-49**; *Teleki* ; etc...

Toutes variétés **6905-8357-7053-8745** et **11.803**.

Ainsi que **SEYVE-VILLARD 12-417; 12-375; 12-401; 18-315**; etc...

Remplacez vos manquants avec de beaux racinés d'hybrides, vous éviterez de la main-d'œuvre pour le greffage en place.

Pour vos plantations nouvelles, plantez de hons hybrides greffés sur Berlandieri ou autres, vous éviterez les soufrages et sulfatages, et vous récolterez à la 2me feuille.

Adressez-vous en toute confiance aux

Pépinières Jean MALOD

à MONTÉLIMAR (Drôme)

Tous nos plants sont sélectionnés en pépinières

Catalogue franco sur demande.

Télégramme: MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone: 2-57.

Pépinières soumises au contrôle du service phytopathologique.

LES PRIX
DES
SUPERPHOSPHATES
SONT INCHANGÉS

Toutes les Maisons reçoivent les commandes et les exécutent rapidement

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

"Nectar"

(Breveté S.G.D.G.) (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

S. A. R. L. Capital 3.300.000 francs
AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

851

56e Année. — N° 50 10 Décembre 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Baudin — Chronique — Les groupements agricoles de culture et d'exploitation 421
André Gaussen. — L'organisation de la production agricole 425
Imbert. — Le transport des vins en fûts 427
P. Françot. — Concentration directe des vins par congélation 430
J. B. — Blocage et distillation obligatoire 435
Informations et Communications de Sociétés Agricoles. — Bonifications pour Allocations agricoles. — Les achats de vins par l'Intendance 438
Bulletin commercial.

CHRONIQUE

Les groupements agricoles de culture et d'exploitation.

Le développement de la situation internationale au cours des 12 derniers mois, et les conséquences inévitables de l'aggravation incessante des relations politiques entre les nations démocratiques et les pays totalitaires, devaient normalement conduire le Gouvernement à prendre dès le temps de paix toutes les précautions indispensables à une mobilisation à la fois militaire et civile de toutes les forces armées ou économiques du territoire.

Au surplus, les abus, les défauts d'organisation qui avaient engendré au cours de la dernière guerre des situations assez intolérables pour qu'une procédure de révision dut être ultérieurement instituée, ne pouvaient se reproduire à nouveau. Cette notion n'a pas été perdue de vue par ceux qui depuis longtemps avaient préparé avec la méthode et la précision que l'on sait, tous les détails de la mobilisation. Le dispositif adopté est imposant ; il a permis, en fait, de mettre sur pied de guerre, en un laps de temps extrêmement réduit, tout l'appareil militaire et toutes les ressources économiques du pays.

Les principes fondamentaux d'une telle œuvre sont inscrits dans les articles de la loi du 13 juillet 1938 dont nous ne retiendrons que les dispositions intéressant l'agriculture.

L'une des notions les plus intéressantes à dégager sous ce rapport, est celle qui concerne la constitution de groupements agricoles.

Ce principe de groupement s'inspire à l'évidence de différents mobiles dont les principaux peuvent être ainsi définis :

— la nécessité de tirer parti au maximum des ressources diverses détenues en temps de paix par les particuliers ;

— la volonté de coordonner, en vue d'un résultat optimum, les efforts isolés de chacun ;

— enfin le désir de simplifier l'organisation générale et de mettre un groupement plus à même de résoudre en bloc et pour tous ses membres à la fois, les difficultés de tous ordres créées par la réquisition d'une partie du matériel et des ressources privées.

On voit l'étendue et l'importance d'un tel principe. La législation ne pouvait manquer d'en préciser le sens au cours de différents textes officiels dont le principal est l'article 49 de la loi précitée qui stipule :

ART. 49. — En temps de guerre, des groupements de producteurs et de commerçants patentés et de consommateurs, même ayant le caractère de sociétés commerciales, pourront être constitués en vue de procéder, sous le contrôle de l'Etat, et conformément aux dispositions des articles 20 à 21 inclus de la présente loi, à toutes les opérations de réunion et de répartition d'une catégorie déterminée de ressources.

Ces groupements pourront être organisés dès le temps de paix par arrêtés des ministres intéressés.

Les groupements ouvriers et patronaux devront y être représentés.

Sans s'arrêter à la collaboration ouvrière et patronale soulignée dans ce texte et que seule des idéologies d'un autre âge ou d'un autre pays ont voulu opposer on doit reconnaître que le champ d'activité est vaste et que de nouveaux textes sont indispensables pour apporter des directives complémentaires. Celles-ci pourront fort bien d'ailleurs s'inspirer de celles adoptées depuis longtemps déjà par le Mouvement Coopératif qui a atteint une ampleur considérable, et qui a rendu à ses adhérents tous les services escomptés par ses promoteurs. Au reste, l'organisation actuelle des Mutuelles et des Coopératives, semblait suffisamment consacrée par la pratique de nombreuses années, elle avait fait l'objet d'assez nombreuses retouches, et elle groupait aussi d'assez nombreux adhérents pour qu'il ait été possible de lui conférer toutes les prérogatives que l'on désire attribuer aujourd'hui aux groupements agricoles.

Quoiqu'il en soit, et si l'on peut à bon droit s'étonner que l'on ait méconnu d'emblée une armature aussi solidement organisée que la coopération agricole, et à laquelle il suffisait d'apporter, au besoin, encore plus de souplesse, on doit reconnaître que l'on

a déployé les efforts les plus louables pour assurer la formation rapide de groupements agricoles prévus par la loi de juillet 1938.

Tout d'abord il importait de faciliter dès l'origine la formation de ces groupements, car on concoit aisément que les formalités fiscales ou contentieuses présidant, en vertu de la législation habituelle, à la fondation de toute Société, n'auraient abouti qu'à décourager les bonnes volontés et à rendre caduque avant toute mise en application effective, le principe même des groupements. L'exposé des motifs du décret du 18 avril 1939 donne à cet égard les plus utiles renseignements et doit être retenu de tous les intéressés :

« Ce décret limite au dixième du capital le montant du versement auquel est subordonnée la validité de la société ; l'ensemble des conditions légales de constitution des sociétes demeurant applicables. Il suffira donc que, dès le temps de paix, les futurs actionnaires ou associés aient, sous condition suspensive de la réalisation des éventualités prévues par la loi du 11 juillet 1938, signé des bulletins de souscription, versé le dixième du montant de ces souscriptions et désigné des organes de direction et de surveillance. La réalisation de la condition rend définitives les souscriptions, les versements et les désignations. Le groupement société virtuelle devient une société réelle instantanément munie des organes nécessaires à son fonctionnement. Pour compléter les versements exigés par les lois en vigueur, il est accordé un délai d'un mois susceptible d'être prolongé par arrêté ministériel.

« En outre, ces groupements bénéficient, de même que ceux qui se constituent en sociétés commerciales dès le temps de paix dans les termes du droit commun, d'une dérogation concernant les délais fixés pour la publicité légale, dont le point de départ est retardé ».

Mais il a paru à la réflexion qu'il ne suffisait pas d'accorder des facilités de constitution pour rendre effectif et actif les groupements souhaités. Il fallait au surplus organiser leur trésorerie et leur accorder à cet égard des subventions. C'est ce que n'a pas manqué de préciser le décret du 26 septembre et l'arrêté du 13 octobre.

Le 1er texte stipule en effet en ce qui concerne spécialement les groupements agricoles de culture mécanique, des subventions pourront être accordées pour l'achat de tracteurs agricoles et l'aménagement d'appareils à gazogène sur les tracteurs et véhicules existants. M. Degrully a exposé dans une précédente chronique ces textes relatifs à la motoculture. Précisons simplement, sans revenir sur les commentaires déjà publiés à propos de cette importante question, que l'arrêté du 13 octobre fixe ainsi qu'il suit les modalités d'attribution des subventions :

Art. 2. — Les demandes de subventions adressées directement au Préfet sont instruites par l'Ingénieur en chef du Génie rural.

Après l'instruction de la demande, l'Ingénieur en chef du Génie rural adresse au Ministre de l'agriculture ses propositions d'attribution de subvention et en même temps s'il y a lieu toutes justifications utiles relatives au payement et notamment des certificats de réception du matériel ou d'aménagement du véhicule transformé.

Art. 3. — Les décisions attributives de subventions sont adressées au Préfet

qui les porte à la connaissance des intéressés. Elles fixent d'une part le montant de la dépense subventionnable et, d'autre part, le taux de la participation de l'Etat.

Art. 4. — Le taux des subventions qui peuvent être allouées pourra atteindre les maxima suivants :

Achat de tracteurs agricoles, 20 pour 100 ;

Aménagement de gazogènes sur les tracteurs et véhicules existants, 30 pour 100.

L'outil est ainsi créé. Il y a tout lieu d'espérer qu'il répondra pleinement aux espérances fondées sur lui ; sa mise en pratique semble jusqu'à présent avoir plus particulièrement concerné la motoculture, car il est certain que, après la mobilisation des exploitants, la réquisition des chevaux a porté les plus graves entraves à la culture des terres et que c'est surtout ce problème qui mérite à l'heure actuelle la plus large sollicitude des pouvoirs publics.

Toutefois, d'autres applications pratiques de cette politique de groupements peuvent être envisagées, car il est hors de doute que les tâches à assumer par les agriculteurs restés à la terre, exigent de leur part le plus large esprit de collaboration. Celle-ci s'est manifestée en dehors de toute législation — au moment des vendanges —, mais la culture de la vigne demande des soins nombreux. Les travaux aratoires du sol préoccupe de nombreux viticulteurs. Les motoculteurs sont à l'ordre du jour ; on songe aux tracteurs coopératifs remorquant des charrues ou des outils aratoires pour le travail rapide des vignes.

Sans doute, certains travaux, la taille, la confection des trous de remplacement, les déchauds, les badigeonnages éventuels échappent à une organisation collective, car la main-d'œuvre ne peut être remplacée en totalité ou en majeure partie par des machines. Des comités départementaux et communaux de la production agricole en temps de guerre, un service réorganisé de la main-d'œuvre contrôlent d'ailleurs une judicieuse répartition du personnel disponible.

Mais les traitements de la vigne contre le mildiou peuvent fort bien être conçus sous le régime des groupements. Les appareils à grand travail en usage courant dans les grandes propriétés, doivent aussi être acquis par les groupements de petits propriétaires. La prévention contre le mildiou est une affaire d'opportunité et ce ne sont pas exclusivement les petits appareils actionnés par une main-d'œuvre réduite qui permettront toujours de protéger la récolte.

En dehors du domaine viticole, le champ d'application de la législation peut trouver d'innombrables cas pratiques à résoudre. Mais on ne saurait sans inconvénient multiplier les textes. Les agriculteurs souhaiteraient que soient rapidement précisées de manière générale et définitive les formalités de formation, les attributions de subvention, la collaboration des autorités agricoles officielles aux organisations entrant dans le cadre de cette nouvelle législation.

J. Baudin.

L'ORGANISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE

Service de la Culture mécanique

Ce Service s'est immédiatement préoccupé des trois problèmes essentiels sur lesquels je voudrais attirer maintenant votre attention :

1° le problème du personnel ;
2° le problème du matériel ;
3° le problème du carburant.

Personnel. — C'est là certainement une question primordiale, car le nombre des ouvriers spécialisés dont dispose l'agriculture est notoirement insuffisant.

Cela provient de ce que la majorité des conducteurs de tracteurs, en raison de l'effort demandé, sont jeunes et ont été mobilisés et que les hommes plus âgés ont été affectés à des usines de guerre en raison de leur spécialisation.

Le Service de la Culture mécanique a donc dû tenter de remédier à cette déficience.

Tout d'abord il a prévu des possibilités de mise en affectation spéciale de certains (Service auxiliaire et 2e réserve du Service actif).

Pratiquement vous savez que pour tenter d'obtenir cette affectation spéciale, il faut établir une demande dont le modèle est donné par le Directeur des Services agricoles et qui, dûment remplie, est transmise par ce Chef de Service au Général Commandant la région.

Mais il est à prévoir que les besoins de l'armée seront tels que comme il s'agit de spécialistes souvent utilisés dans les usines de guerre, il n'y aura que peu d'acceptations de ces affectations. A titre de renseignements, je signale que nous avons, dans le département du Gard, établi à ce titre plus de 50 demandes, et encore aucune suite favorable n'est intervenue, à ma connaissance. Il est vrai que ces demandes ne sont pas encore très anciennes et que les instructions ministérielles établies en accord avec le Ministère de la Guerre sont récentes.

En deuxième lieu et en prévision des difficultés d'ordre militaire, M. le Ministre de l'Agriculture a pensé qu'il fallait éduquer les conducteurs de tracteurs.

Il a donc été décidé que plusieurs écoles de perfectionnement seraient créées. Il est déjà prévu les Ecoles de Soissons, du Chesnoy, de Port-sur-Saône, Mont-de-Marsan et Gaderache qui seront destinées à dresser des moniteurs mécaniciens et des moniteurs chefs, soit pour la conduite des tracteurs, soit pour l'installation des gazogènes.

Ces moniteurs, payés par l'Etat, seront mis à la disposition des Comités départementaux de Production agricole pour la formation des conducteurs individuels.

J'ai, en ce qui concerne mon rayon d'action, formulé déjà des propositions qui seront soumises à brève échéance à M. le Ministre des Finances en vue de la nomination de ces moniteurs.

Dès que la nomination sera faite, une publicité en sera donnée afin que les propriétaires ou groupements qui désirent faire former leurs conducteurs puissent savoir où ils ont à s'adresser.

Voir p. 411.

Cette disposition permettra à un ouvrier ordinaire de devenir à son tour un spécialiste. On peut espérer combler ainsi une partie du déficit actuel.

Matériel. — En ce qui concerne le matériel, le Ministère se préoccupe à la fois de l'utilisation du matériel existant et de la mise à la disposition des agriculteurs de nouveaux tracteurs.

Pour ce qui touche les tracteurs existants, vous avez pu voir par les communiqués faits à la presse que l'Administration Supérieure préconise l'utilisation par entr'aide locale. Connaissant les terres ou vignes à labourer et les disponibilités en tracteurs, les Comités communaux de production se doivent d'organiser la culture en groupant les propriétaires d'après les liens de parenté ou les affinités personnelles, étant entendu que le propriétaire du tracteur qui travaillera pour le voisin ou le parent percevra une indemnité de location à débattre à l'amiable sous l'autorité du Maire.

Il est d'ailleurs bon de rappeler que ce dernier a droit de réquisitionner le matériel qui serait inemployé, mais le Comité départemental de Production a invité les Maires à user de la persuation. Ce n'est que dans le cas où certains propriétaires feraient preuve évidente de mauvaise volonté que le recours à la réquisition pourrait être exercé.

Les statistiques adressées par les Maires du département ont révélé l'existence de nombreux tracteurs dont la majeure partie serait en état de bon fonctionnement si l'on disposait de conducteurs idoines.

La formation de conducteurs dans les conditions précédemment indiquées permettrait par l'utilisation de ces tracteurs la réalisation d'une première tranche importante de travaux venant s'ajouter à celle qui serait réalisée grâce aux chevaux restants.

De toute évidence, ces moyens seront malgré tout insuffisants. En effet, même en admettant une utilisation plus longue qu'avant guerre des tracteurs, grâce à l'entr'aide locale, il sera difficile de combler la lacune des chevaux qui ont été massivement réquisitionnés. D'ailleurs, il faudra bien réserver les chevaux qui restent aux travaux qui peuvent difficilement être effectués par les tracteurs (semailles, dernière raie de chaque rangée de ceps de vigne, etc...)

C'est pourquoi les agriculteurs seront amenés à acheter soit des chevaux, soit des tracteurs neufs.

La difficulté d'acquisition de chevaux entraînera vraisemblablement les agriculteurs à rechercher les tracteurs partout où le terrain s'y prêtera et nous verrons tout à l'heure que, du point de vue prix de revient, ils n'y perdront pas.

Le Service de la Culture mécanique se préoccupe actuellement de la construction de tracteurs et les diverses fédérations de constructeurs sont dès maintenant accréditées pour recevoir du Service de l'armement toutes les autorisations de transport et de livraison des pièces et matériaux nécessaires. Les agriculteurs pourront sans nul doute s'approvisionner. Le Ministre de l'Agriculture a, par ailleurs, demandé que ces tracteurs ne soient pas réquisitionnés par l'armée, et d'ores et déjà cette assurance a été donnée pour les tracteurs à gazogène. Une récente décision du Président du Conseil étend cette disposition aux tracteurs agricoles mis en circulation à partir du 15 octobre en vue d'une utilisation collective.

En outre, l'Etat tient à encourager les achats de tracteurs. En effet, un décret-loi du 26 septembre 1939 précise que les groupements d'agriculteurs seront susceptibles d'obtenir pour des achats en commun de matériel de culture des subventions à fonds perdus de 20 pour 100 de la dépense.

Si, en outre, il s'agit de coopératives créées selon les dispositions de la loi du 15 août 1920, elles pourront obtenir des prêts à taux réduit et à moyen terme du Crédit Agricole pouvant atteindre 3 fois le capital versé par les coopérateurs.

C'est la formule des Coopératives de vinification si développées et si prospères.

Grâce à ces divers subsides la part effective à verser par les coopératives serait de l'ordre de 20 pour 100 du prix d'achat.

Les statuts de ces groupements sont élaborés. Ils ont eu l'agrément du Ministre de l'Agriculture et de la Caisse Nationale de Crédit Agricole.

Je puis les faire consulter par ceux qui seraient désireux de constituer de tels groupements.

Enfin, le Service de la Culture mécanique et les Commissions qui fonctionnent dans les départements se préoccupent de mettre en activité un nombre suffisant d'ateliers de réparations et de dépannage, soit en utilisant les ateliers qui fonctionnaient avant guerre, soit, si cela était nécessaire, en en créant de nouveaux.

En bref, au point de vue du matériel, les vues du Service de la Culture mécanique sont :

1° Laisser à l'initiative privée avec les conseils de l'Administration toute latitude pour une utilisation rationnelle des ressources ;

2° Faciliter l'acquisition de matériel par l'octroi de subventions et de prêts à taux réduits ;

3° Aider à la formation de conducteurs idoines et permettre les réparations en créant des centres d'instruction d'où sortiront les moniteurs départementaux rétribués par l'Etat, et en organisant des centres de réparations s'il y a lieu.

(à suivre)

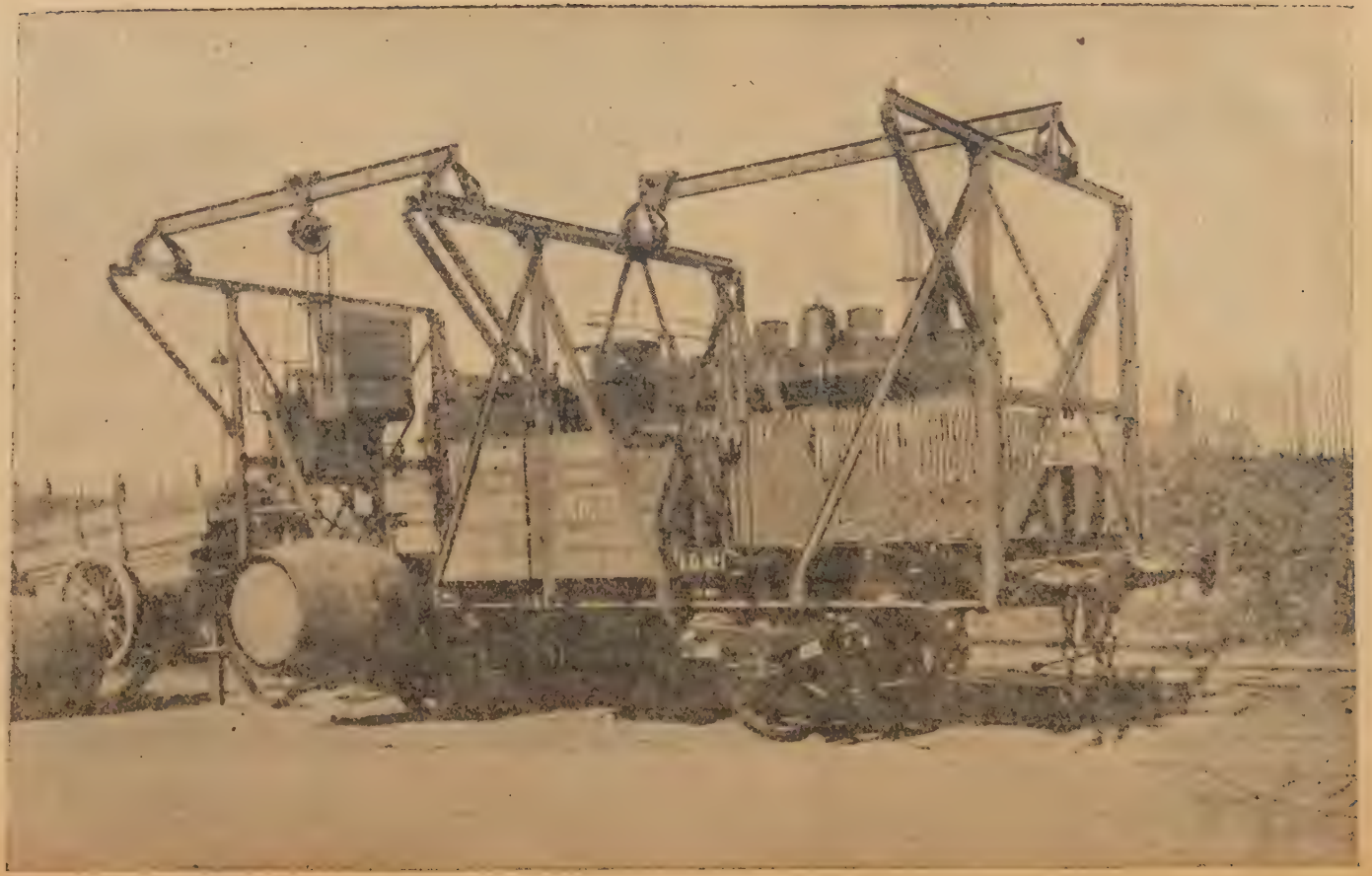
André Gaussen,
Ingénieur en chef du Génie rural

LE TRANSPORT DES VINS EN FUTS

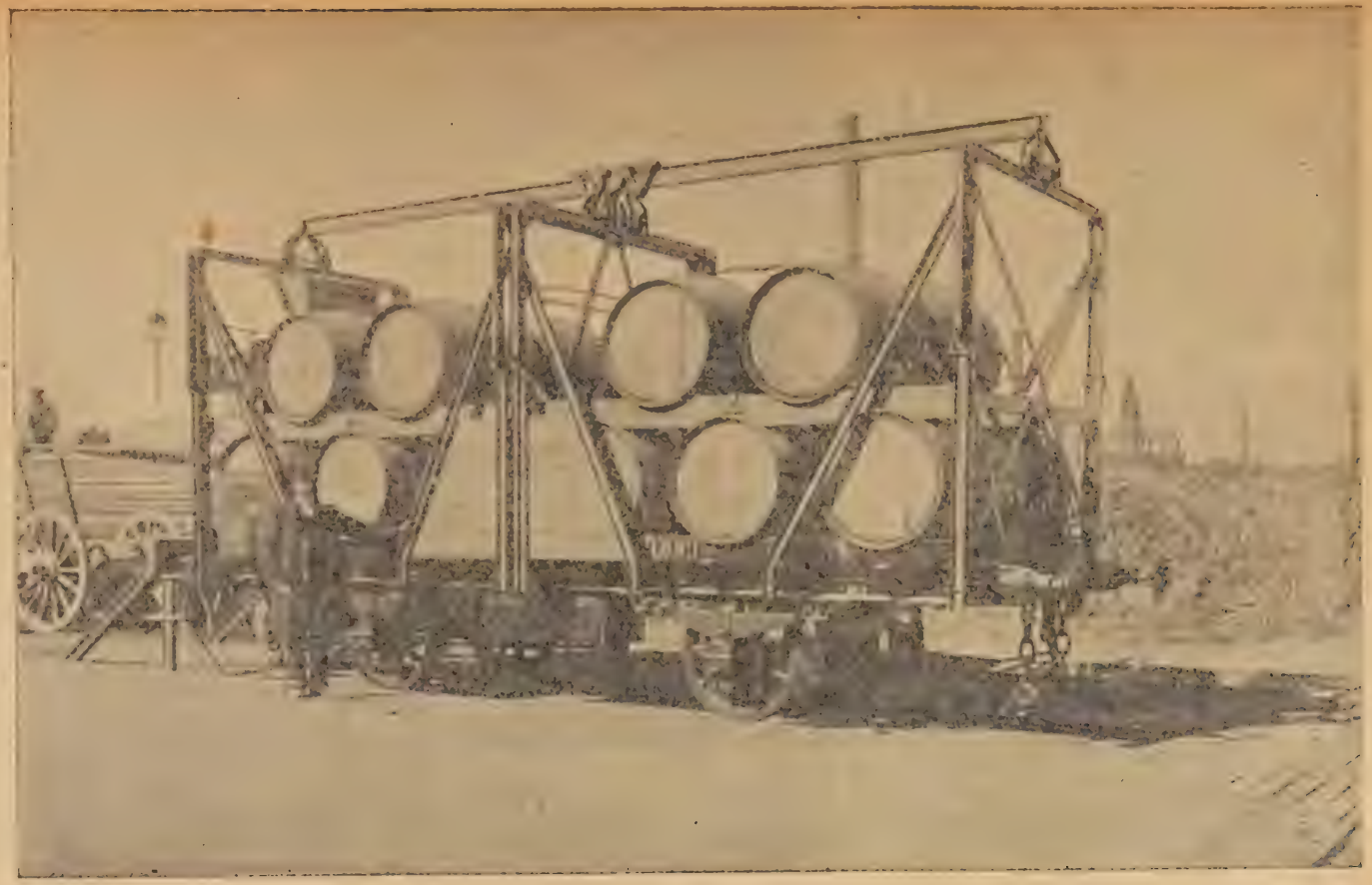
M. Degrully a proposé récemment l'utilisation des foudres et des futailles disponibles à la propriété en vue du transport rapide des vins.

Cette idée qui a déjà retenu l'attention d'un certain nombre de personnalités, se conjugue heureusement avec la récente décision de la S. N. C. F. par laquelle est étendue au transport des vins en fûts la tarification des vins en wagons-foudres.

De plus, un de nos lecteurs, M. Imbert, a bien voulu nous remettre les photographies d'un grand matériel qu'il avait conçu et fait breveter autrefois pour le même objet.



PLATEFORME IMBERT (Système Hilaire Imbert)



PLATEFORME IMBERT (Système Hilaire Imbert)

CONCENTRATION DIRECTE DES VINS
PAR CONGÉLATION

Ce problème se pose cette année avec une acuité particulière. A cela deux raisons essentielles. D'abord, les conditions climatiques de la période de végétation de la vigne n'ont pas permis une maturation normale du raisin, ce qui s'est traduit par une vendange insuffisamment mûre caractérisée par un rapport $\frac{\text{sucre}}{\text{acidité}}$ très faible. En conséquence, on a obtenu un vin de titre alcoolique nettement insuffisant et d'une acidité trop élevée dans certains cas. Ensuite, les vendanges s'étant effectuées en pleine période de mobilisation, il n'a pas été possible, vu les difficultés du moment, — pénurie de main-d'œuvre technique spécialisée, de moyens de transport nécessaires notamment de camions citernes —, d'exécuter au moment opportun les améliorations indispensables sur cette vendange anormale par l'emploi généralisé de la *chaptalisation à l'aide des moûts concentrés*. De plus, cela aurait-il été possible, que la concentration des moûts n'aurait pu s'opérer partout avec toute l'ampleur voulue, en raison même de l'importance des volumes à concentrer et du petit nombre d'appareils en service actuellement, et de la période relativement réduite d'utilisation des moûts concentrés. Nous n'ignorons pas, non plus, qu'il était possible de muter une partie de la récolte en vue de sa concentration ultérieure afin de remonter ensuite le titre alcoolique des vins.

Mais c'est parce que nous pensons que cette dernière précaution n'a pas été réalisée sur une échelle suffisante que nous nous permettons, au cours de cet article, de proposer aux viticulteurs une autre méthode, comme palliatif, pour rendre légal un vin qui ne l'est pas au point de vue de son titre alcoolique exclusivement.

C'est de la *concentration directe des vins* dont nous voulons parler (1).

I. — **Historique.** — Cette pratique n'est pas une nouveauté. Pline, au début de notre ère, parle de la congélation naturelle du vin dans son « Histoire naturelle ». Puis plusieurs auteurs (2) recommandèrent à leur tour « d'exposer le vin à une ou plusieurs gelées et d'enlever les glaçons contenant les parties les plus aqueuses pour le concentrer ».

C'est surtout à de Vergnette-Lamotte, œnologue Bourguignon, que revient le mérite d'avoir fait, il y a plus d'un demi siècle, de la congélation naturelle du vin, une pratique courante d'amélioration en la vulgarisant (3).

---

(1) Avant d'aborder ce problème, nous insistons une fois encore pour que nul malentendu ne puisse apparaître, qu'il eût été préférable, s'il y avait eu possibilité, et cela au double point de vue technique et économique, faire appel en premier lieu à l'utilisation des moûts concentrés sur la vendange en fin de fermentation, et en second lieu à l'emploi des moûts concentrés sur les vins faits.

(2) Paul Méric. — La concentration des moûts et des vins.

(3) J. Ventre. — Traité de vinification pratique et rationnelle. (Tome II, page 425).

Pendant la guerre

vous devez produire davantage afin d'assurer la Vie économique du Pays

Produire c'est Servir

Il sera fait une forte consommation de **POMMES DE TERRE** et vous pouvez facilement augmenter vos rendements en utilisant les PLANTS DE

POMMES DE TERRE BRETONNES

des Cultures surveillées de

l'ANCne SOCIÉTÉ FERMIÈRE BRETONNE

J. DESCHAMPS, successeur

SAINT-BRIEUC (C. du N.)

qui vous assureront une grosse récolte de parfaite conservation.

Demandez de suite le catalogue illustré et gratuit des 40 Variétés.

Prix spéciaux pour favoriser la culture pendant toute la durée des hostilités.

Représentants sérieux acceptés partout

VITICULTEURS !

N'attachez plus vos vignes avec le raphia ou l'osier. Vous ferez 50 o/o d'économies sur la main-d'œuvre par l'emploi des anneaux métalliques (*figures 1 et 2*).

Demandez notice explicative :

A. COGNÉ

SAINT-HERBLON (Loire-Inférieure)

ACHETER...

Le produit net de la LOTERIE NATIONALE est affecté aux dépenses du fonds de SOLIDARITÉ NATIONALE, créé en vue de contribuer aux charges des allocations militaires et des secours de toute nature accordés aux mobilisés et à leur famille.

...UN BILLET DE LA

LOTERIE NATIONALE

C'EST VENIR EN AIDE AUX COMBATTANTS

et s'assurer 1 chance sur 5 de gagner

GRANDES PÉPINIÈRES MACONNAISES

Importante collection d'Hybrides — et de Raisins de Table —

Ancienne Maison CHARMONT et Fils

H. BOULAY* et FILS

Viticulteurs Arboriculteurs — *Successeurs*

Ingénieur Agricole Montpellier, 1931.

Faubourg St Clément, **MACON**

Catalogue Prix Courant franco sur demande

PORCS 2 mois, sevrés-castrés, franco toutes gares, mort. assurée 3 mois. 2 porcs, **250** frs ; 4 porcs, **480** frs ; 5 porcs, **590** frs ; 8 porcs, **900** frs, Catalogue gratuit :

LACROIX, St-Denis-près-Martel, (Lot).

Culture et Sélection d'HYBRIDES P.D. *Prix-courants sur demande*

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT 3e Edition

Tome I. Culture, Taille, etc. Description des Hybrides. 13 gravures, 16 planches.
Tome II. Dégénérescence. Court-noué infectieux. Génétique. Hybrides nouveaux, 28 pl.
Chaque volume : **22** francs franco contre chèque ou mandat. — C.P. Ravat, Lyon 377.47.

Les Vérités et les Illusions de la Radiesthésie. Fr. 21.50

J.-F. RAVAT, Ingénieur et J. TISSIER, I. A. B. à **MARCIGNY** (Saône-et-Loire)

Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

VIGOR

"l'aliment complet" de la vigne.

LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

LES PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

produisent économiquement des vins de qualité
donnent après gelées
une récolte à peu près normale

En raison des événements actuels, la maison **SEIBEL** ne publiera pas de notices et prix courants, mais elle se tient à la disposition des viticulteurs pour exécuter toutes les commandes dont ils voudront bien l'honorer.

Pour tous renseignements et prix s'adresser à :

M. SEIBEL -- AUBENAS (Ardèche)

BEAU RAISIN
BON VIN
CELLIERS PLEINS

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

PÉPINIÈRES

L S LARGILLIER-SEIBEL

MONTBOUCHER-sur-JABRON (Drôme) Tél. 7.

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre

En particulier **SEIBEL 7053** « l'Hybride de sécurité »

et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.,.

Demander en se recommandant du *Progrès* notre catalogue nº 23

Ne pas confondre avec la Maison Seibel

Produits Chimiques, Anticryptogamiques, Insecticides
& Engrais Composés Organo-Minéraux
de l'Usine Centrale du Midi

MARQUE DÉPOSÉE

Hors Concours
1928-32-34

Etablissements PICHERAL & GIRAN

GIRAN & LACASSAGNE Sucrs

Usine et Bureaux : 1, Quai du Cadereau

R. C. 12575-12576 — NIMES — Téléphone 24-18

C. C. Chèques Postaux Montpellier 49.17

Agent général pour l'Hérault : **P. SERRE**, 3, r. du Cannau, **MONTPELLIER**

Viticulteurs :

Pour vos plantations de vignes,
adressez-vous directement aux Pépinières

Denis TOURETTE

à VOGUË (Ardèche) Tél. 3.

qui vous offre de sa récolte et aux meilleurs prix ses racinés

161-49, 41 B, 420 A, LOT, 1202, etc.,

Plus les meilleurs nos de **Couderc** et **Seibel** en racinés et greffés.

Tous nos plants sont sélectionnés en pépinières et soumis au contrôle du Service Phytopathologique.

Représentants sérieux sont demandés dans les régions viticoles

Remise 5 o/o aux abonnés du "Progrès Agricole et Viticole"

« De Vergnette-Lamotte, habitant la Bourgogne, faisait uniquement appel au froid naturel et il exposait le vin à congeler dans de petits tonneaux d'un quart de pièce (1) (57 litres) à la rigueur de la température des nuits d'hiver ».

Cette méthode resterait l'apanage des régions froides si on ne pouvait faire appel au froid artificiel. Mais il existe aujourd'hui de nombreuses machines frigorifiques permettant de suppléer au manque de froid naturel, et de nombreuses installations l'utilisent sinon pour concentrer les vins, mais tout au moins pour hâter leur dépouillement par le froid.

Il est très exact en effet, que l'introduction du froid artificiel en pratique œnologique était uniquement au début utilisée dans le but : soit de hâter la clarification des vins nouveaux pour les mettre de bonne heure sur le marché, soit de stabiliser les vins d'exportation devant, au cours de leurs périgrinations maritimes, traverser des zones froides. Mais au fur et à mesure que des progrès ont pu être réalisés dans le domaine de l'industrie frigorifique, certains industriels ont mis au point des appareils spéciaux dans le but de les utiliser pour la concentration directe des vins, en vue de l'amélioration de ces produits.

Au sujet de cette amélioration, J. Ventre signale dans son Traité de vinification que « certaines années, celles notamment où les vins sont très acides et moyennement alcooliques, l'action de la congélation peut se traduire par une amélioration sensible du produit ».

C'est en réalité ce qui se produit si l'on veut bien en croire les nombreuses expériences réalisées depuis, tant au laboratoire qu'en grande pratique par divers auteurs œnologues connus (2).

La science technique est donc venue, une fois de plus là encore, remédier aux déficiences passagères de la nature quant à la qualité des produits du sol. L'œnologie est donc en droit aujourd'hui d'inscrire dans ses méthodes pratiques d'amélioration des vins de faible degré alcoolique, le procédé dit « *Par concentration directe des vins par congélation* ».

II. — **Principe de la méthode.** — Cette méthode repose sur les lois de la cryoscopie énoncées par Raoult à la suite de son travail magistral sur « L'étude des corps dissous, fondée sur l'observation des températures de congélation de leurs solutions ».

La physique nous enseigne que le point de solidification de l'eau pure est de 0°, celui de l'alcool absolu —130°. Si donc l'on soumet à des températures de plus en plus basses un mélange d'eau et d'alcool, on cons-

(1) Mieux connus en Bourgogne sous le nom de « quarteaux ».

(2) E. Hugues. — Essais de concentration du vin par le froid. *Progrès agricole et viticole* du 23 juillet 1933.

L. Ravaz. — La concentration des moûts et des vins. *Progrès agricole et viticole* du 31 décembre 1933.

E. Hugues et E. Bouffard. — La concentration du vin par congélation. *Progrès agricole et viticole* du 22 juillet 1934.

J.-H. Fabre. — Enrichissement des vins par congélation. *Progrès agricole et viticole* du 23 septembre 1934.

E. Touren. — La concentration des vins par le froid. *Progrès agricole et viticole* du 2 octobre 1938.

J.-H. Fabre. — Note insérée dans le rapport du Directeur de l'Office international du Vin sur une enquête relative à la concentration du vin par le froid dans les divers pays. *Progrès agricole et viticole* du 23 juillet 1939.

tale qu'à une température déterminée — située entre 0° et —130° suivant la concentration en alcool de ce mélange hydroalcoolique — il apparaît de minces paillettes de glace (constituées par de l'eau pure), mais qui retiennent par capillarité une quantité plus ou moins considérable du liquide hydroalcoolique dans lequel elles baignent.

Si, par un moyen mécanique quelconque (centrifugation, compression), on sépare, en les purifiant, les cristaux de glace du reste du liquide hydroalcoolique, on aura réalisé artificiellement la concentration en alcool de ce liquide, ou mieux l'augmentation de son titre alcoolique initial.

Les études scientifiques de Raoult sur la détermination du point de congélation des solutions nous enseigne que ce point est respectivement de —2° et —3°5 pour des mélanges de titre alcoolique de 6°3 et de 10°6. Mais en pratique, comme les vins renferment en plus ou moins grandes proportions diverses substances en solution (constituant l'extrait sec), celles-ci déterminent la congélation à une température inférieure à celle des liquides hydroalcooliques de même teneur en alcool.

De sorte qu'en définitive, pour congeler des vins ordinaires de titre alcoolique de 6°3 et de 10°5, il faut amener leur température respectivement aux environs de —3° et de —5° centigrades.

En résumé : *Concentrer directement un vin par congélation c'est en réduire le volume et en enrichir le titre en en séparant l'eau sous forme de glace.*

III. — **Actions de la concentration par congélation sur la constitution analytique des vins.** — *Résultats de quelques essais.* — Des nombreux essais réalisés en grande pratique et contrôlés au laboratoire par divers œnologues, il ressort des analyses comparatives des vins, avant et après concentration, que tous les éléments ont été concentrés en raison directe et approximativement d'une manière proportionnelle au degré alcoolique, sauf pour l'acidité totale et l'acidité fixe qui n'augmentent que légèrement en raison de la précipitation naturelle de crême de tartre consécutive au refroidissement d'une part, et à l'augmentation du titre alcoolique d'autre part.

Pour illustrer nos assertions, nous empruntons quelques résultats analytiques publiés par MM. Hugues et Bouffard (1) à la suite d'essais de concentration de vins réalisés l'un à la cave coopérative de Sénas (Bouches-du-Rhône) en 1933, l'autre au domaine de Madame Baron à Poussan-le-Bas, près Béziers, en 1934.

Le vin de la cave de Sénas soumis au traitement était un petit vin rouge, bien constitué, franc de goût, titrant 7° d'alcool.

Les résultats des analyses comparatives, effectuées sur un échantillon de vin prélevé avant traitement et sur un deuxième échantillon du même vin concentré sont consignés dans le tableau ci-dessous.

Le vin de Mme Baron, à Poussan-le-Bas, présentait avant le traitement la composition d'un petit vin de plaine bien constitué pour ce qui concerne les éléments autres que l'alcool.

(1) *Progrès Agricole et Viticole* des 23 juillet 1933 et 22 juillet 1934.

Tableau N° I

	Avant concentration	Après concentration	Augmentation	o/o concentration
Degré alcoolique par distillation	7°	8° 7	1° 7	24.3
Extrait sec à 100° gr/pl	19.50	24	4.5	20.3
Cendres —	2.15	2.55	0 45	20.9
Acidité totale $SO^4 H^2$ —	5.29	6.27	0.98	18.5
— volatile — —	0.50	0.61	0.11	22
— fixe — —	4.79	5.66	0.87	18.2
Acide tartr. total en tartre —	4.36	4.43		
Potasse totale en tartre —	4.36	4.47		
Somme (Alcool + acidité fixe).....	11 79	14.36		
Rapport $\frac{\text{Alcool}}{\text{Extrait sec}}$	2.87	2.9		

Tableau N° II

	Avant concentration	Après concentration	Augmentation	o/o concentration
Degré alcoolique par distillation	7° 3	11°	3° 7	50 6
Extrait sec à 100° gr/pl	17.45	27.67	10.22	58.5
Cendres —	2.45	2.85	0.40	16.3
Acidité totale en $SO^4 H^2$ —	4.10	5	0.90	22
— volatile — —	0.54	0.77	0.23	42.6
— fixe — —	3.56	4.23	0,67	19
Acide tartr. total en tartre —	4.41	4.51		
Potasse totale en tartre —	4.51	4.51		
Somme (Alcool + acidité fixe).....	10.86	15.23		
Rapport $\frac{\text{Alcool}}{\text{Extrait sec}}$	3.4	3.16		

Des indications analytiques mentionnées dans le Tableau n° I, il ressort : alors que la concentration en alcool a été de 24.3 %, celle de l'acidité totale n'a été que de 18.5 %. Cette différence est encore plus sensible dans l'essai (Tableau II) ; il est vrai que le concentration a été dans ce cas plus élevée, 50.6 % pour l'alcool et seulement 22 % pour l'acidité ; il est normal qu'une plus grande proportion de bitartrate de potassium ait précipité.

M. J.-H. Fabre (1) a quant à lui effectué des essais de concentration des vins par congélation au laboratoire. Les résultats de ses essais confirment les précédents.

Voici du reste, consignés dans les tableaux ci-après, les résultats de 3 essais ayant porté sur des échantillons de vins rouges d'Algérie.

(1) *Progrès Agricole et viticole* du 23 septembre 1934.

TABLEAU N° III

Essai n° 4	Avant concentration	Après concentration	Augmentation	o/o concentration
Alcool	9°75	12°	2°25	24.0
Extrait sec œnobarométrique	22 9	26 4	3 5	15 2
Cendres gr. p. l.	2 3	2 11	0.19	—
Acidité totale en SO^4H^2 —	4 4	5 00	0.6	13 6
— volatile — —	0.33	0 44	0.11	33 3
— fixe — —	4.07	4 56	0 49	12.0
Acide tartrique total —	4.80	4.33		
Potasse totale en tartre —	4.33	3 87		
Somme (Alcool + Acidité fixe)	13.82	16.56		
Rapport $\frac{\text{Alcool}}{\text{Extrait sec}}$	3.39	3.40		

TABLEAU N° IV

Essai n° 5	Avant concentration	Après concentration	Augmentation	o/o concentration
Alcool	11°1	12°25	1°15	10.3
Extrait sec œnobarométrique	25.2	26.9	1 7	6 7
Cendres gr. p. l.	2 45	2 72	0 27	11 2
Acidité totale en SO^4H^2 —	4.6	5.00	0.40	8.7
— volatile — —	0 5	0 55	0.05	10 0
— fixe — —	4.1	4.45	0 35	8.5
Acide tartrique total —	4.63	4.80		
Potasse totale en tartre —	4 56	4.80		
Somme (Alcool + Acidité fixe)	15.2	16.7		
Rapport $\frac{\text{Alcool}}{\text{Extrait sec}}$	3.5	3.6		

TABLEAU N° V

Essai N° 6	Avant concentration	Après concentration	Augmentation	o/o concentration
Alcool	9°1	10°7	1°6	17.6
Extrait sec œnobarométrique	21.4	23 5	2.1	10.
Cendres	2.85	2.77	− 0 08	—
Acidité totale en SO^4H^2 gr/pl	3.8	4.2	0.4	10 5
— volatile — —	0.33	0.38	0 05	15.1
— fixe — —	3.47	3.82	0 35	10.
Acide tartrique total —	4.17	3 56		
Potasse totale —	5.70	5.10		
Somme (Alcool + Acidité fixe	12.57	14.52		
Rapport $\frac{\text{Alcool}}{\text{Extrait sec}}$	3.4	3.64		

En résumé, il s'ensuit donc en définitive qu'on améliore la qualité du vin puisqu'on augmente le titre alcoolique sans risque d'obtenir une acidité fixe trop élevée, facteur qui, dans certains cas, pourrait nuire à la qualité organoleptique du produit.

L'examen des résultats analytiques des essais ci-dessus fait également ressortir d'autres conclusions importantes relatives à cette méthode de concentration artificielle des vins.

La première a trait à l'*acidité volatile*. Cet élément, comme la teneur en la plupart des autres constituants des vins témoins, est accru dans une proportion sensiblement correspondante à la réduction de volume. Il en résulte, signalent tous les expérimentateurs, que tous les *vins anormaux* (vins piqués, vins défectueux quant à leur teneur relativement élevée en acidité volatile) *sont obligatoirement exclus du bénéfice de la concentration directe par congélation*. « *Cette particularité,* dit J.-H. Fabre, *constitue une garantie contre tout risque d'abus de cette pratique œnologique* ».

Prenons un exemple concret. Soit un vin de 7° d'alcool et dosant 1 gr. d'acidité volatile ; supposons que l'on veuille, par concentration, ramener son titre alcoolique de 7 à 9°. Cet enrichissement correspond

à une concentration approximative de $\frac{(9-7) \times 100}{7} = 29\ \%$.

Dans ce cas, après concentration, l'acidité volatile de ce vin sera de : $\frac{1 \times 129}{100} = 1$ gr. 29. On voit très bien dès lors, qu'un vin quoique initialement marchand, au point de vue de son acidité volatile — acidité volatile inférieure à 1 gr. 20 — ne l'est plus après avoir été concentré par congélation — acidité volatile supérieure à 1 gr. 20 — ce qui l'élimine forcément des avantages de cette technique d'amélioration. Dans ce cas la seule destination de ce vin reste l'alambic.

La deuxième conclusion est que, lorsqu'on effectue la concentration par le froid de vins de bonne qualité, d'une façon sage et mesurée — d'ailleurs fixée maintenant par des textes (1) — on est en droit d'espérer de cette pratique d'excellents résultats. Les vins traités ne présentant à l'analyse aucune anomalie de constitution qualitative. Ils supportent toute la rigueur et l'arbitraire des règles analytiques vinicoles en vigueur. Il n'est pour s'en rendre compte que d'examiner les tableaux des essais précédemment énumérés.

(à suivre)

P. Françot,
Professeur d'Agriculture,
Diplômé de la Section des études supérieures
de la Vigne et du Vin.

BLOCAGE ET DISTILLATION OBLIGATOIRE

Dans notre chronique du 28 novembre, nous avons attiré l'attention des lecteurs du *Progrès Agricole et Viticole* sur les conditions dans lesquelles des vins impropres à la consommation en raison de leur faible degré, avaient été dans certaines circonstances acquis par des distillateurs.

(1) Voir plus loin paragraphe-Législation de la concentration des vins par congélation.

Il est bien certain que la corporation des distillateurs n'est pas ici en cause, et la Commission de Coordination n'a d'ailleurs pas manqué de donner acte aux déclarations par lesquelles les représentants des distillateurs ont nettement affirmé que les cas incriminés ne leur étaient pas connus et ne pouvaient de toute façon provenir que de certains confrères déloyaux.

Une enquête est ouverte à ce sujet, mais c'est autant pour prémunir les distillateurs contre des allégations non fondées, que pour sauvegarder les intérêts menacés des producteurs de vins à petit degré, qu'un décret a été publié pour réglementer d'une manière très stricte les modalités d'achat des vins impropre à la consommation.

Ce décret a été publié dans notre dernier numéro (page 416).

Il n'est pas sans intérêt toutefois, pour bien situer la question, de lire aujourd'hui, d'une part l'exposé des motifs qui a précédé ce texte, d'autre part la circulaire administrative qui en commente l'application. On trouvera ci-dessous ces 2 documents.

J. B.

*
* *

Décret relatif à la distillation obligatoire portant sur la récolte des vins de 1939

EXPOSE DES MOTIFS

Il résulte des renseignement recueillis au sujet de la récolte en cours que les vins seront très abondants en quantité, mais que leur qualité sera en général très faible en raison des pluies persistantes et de la hâte apportée sur certains points à la vendange. Il sera donc indispensable de débarrasser le marché des vins à bas degré dont la conservation serait d'ailleurs difficile et de mettre au contraire en réserve les vins normaux en prévision d'une consommation accrue par l'armée et d'une diminution possible de la récolte de 1940.

En période normale, ce résultat se trouverait automatiquement atteint par le simple jeu de la réglementation en vigueur. Les viticulteurs tenus au blocage et à la distillation obligatoire et ne possédant que des vins de bonne qualité achèteraient les vins à bas degrés ou les alcools issus de ces vins pour satisfaire à leurs prestations. Mais le jeu normal de ces mesures paraît devoir être faussé par les événements actuels.

Les viticulteurs algériens qui, à cause même du climat, détiennent des vins de plus fort degré, craignent, en effet, de ne pouvoir écouler que difficilement leurs récoltes sur le marché continental en raison de la difficulté des transports et de l'augmentation des frets. Ils se disposent donc à distiller leurs propres vins au lieu de faire transférer leurs obligations comme ils le faisaient jusqu'ici sur des vins médiocres récoltés dans diverses régions de la France continentale.

Pour lutter contre cette tendance, la Commission de coordination de l'étude des questions viticoles et du ravitaillement en vin, alcools et boissons hygiéniques des armées, a envisagé diverses mesures et notamment la création d'une prime à la distillation des vins impropres à la consommation. Les viticulteurs qui livreraient, pour satisfaire à leurs obligations, des alcools provenant de la mise en œuvre de vins d'achat impropres à la consommation obtiendraient une réduction de 15 pour 100 du montant de leur prestation quand il s'agirait de vins de cépages prohibés et de 10 pour 100 lorsqu'il s'agirait de vins ne présentant pas le degré requis ou de vins tournés, cassés, etc...

D'autre part, et dans le même objet, la Commission a proposé de suspendre temporairement l'application de la disposition formant le deuxième alinéa de l'article 69 du Code du vin qui limite, suivant les cas, au tiers ou à la moitié de la récolte le blocage susceptible d'être imposé à un viticulteur lorsque le jeu des divers coefficients établis chaque année en exécution des articles 68 et 69 du Code du vin aboutissent à un chiffre supérieur.

En relevant ainsi le blocage possible chez les gros récoltants, qui sont précisément ceux obtenant des vins à haut degré, on les incitera à acheter des vins de qualité inférieure, ou des alcools provenant de ces vins, pour libérer leur récolte de vins normaux.

Mais l'abondance même de ces vins de qualité inférieure, qui sont dépourvus en fait de tout autre mode d'écoulement, permet de craindre que certains distillateurs — qui bénéficient d'un prix assuré pour l'alcool produit — cherchent à peser sur le cours de ces vins afin d'accroître leur bénéfice.

Il est donc nécessaire de prendre des mesures pour maintenir le cours des vins allant à la distillerie à un chiffre en rapport avec le prix de l'alcool et suffisamment rémunérateur pour le viticulteur, et, pour ce faire, de limiter à un chiffre raisonnable la différence de prix dont le distillateur et éventuellement les intermédiaires peuvent bénéficier. Il ne s'agit d'ailleurs pas là d'une mesure entièrement nouvelle, et on rappelle notamment qu'en ce qui concerne les alcools réservés à l'Etat, une disposition du décret-loi du 17 juin 1936 décide que, pour obtenir le prix prévu pour les alcools du contingent, les fournisseurs doivent justifier que le prix payé au producteur pour les matières premières est en rapport avec celui des alcools.

Dans ce but, il a paru indispensable d'obliger toute personne, distillateur ou intermédiaire, achetant du vin en vue de la distillation, à tenir un registre mentionnant tous ses achats avec le prix payé.

Lorsque la comparaison entre ce prix et le prix de l'alcool fabriqué ferait apparaître un bénéfice brut supérieur au bénéfice normal majoré de tous les frais, l'intéressé serait tenu de verser à l'Etat une somme égale au décuple de ce bénéfice illicite.

*
**

VITICULTURE ET REGIME ECONOMIQUE DE L'ALCOOL

(Direction générale des Contributions indirectes)
Circulaire n° 2.707

Un décret-loi du 18 novembre courant, publié au *Journal Officiel* du 23 et reproduit en annexe, intéresse le statut viticole et le régime économique de l'alcool. L'effet de ses articles 1 et 2, relatifs au blocage et à la distillation obligatoire, est limité à la campagne en cours. Par contre, la portée de ses articles 3 et 4, concernant le prix d'achat des vins de distillerie, ne comporte pas de restriction dans le temps.

Blocage

Aux termes de l'article 69, § 2, du Code du vin, l'incidence individuelle du blocage peut atteindre le tiers de la récolte, quand les disponibilités sont inférieures ou égales à 84 millions d'hectolitres. Lorsque les disponibilités dépassent 84 millions d'hectolitres, elle peut s'élever à la moitié de la récolte, pour les producteurs de plus de 5.000 hectolitres.

L'article 1er du décret-loi autorise le dépassement de ces maxima pour le blocage, qu'il y aura lieu, vraisemblablement, d'édicter cette année. Après la publication du décret établissant le blocage, le service recevra les instructions utiles pour l'application de ces dispositions.

Prestations d'alcool

L'article 2 du décret-loi permet d'accorder une bonification aux viticulteurs qui, assujettis à la distillation obligatoire, se libéreront de leurs prestations en livrant des alcools provenant de la mise en œuvre de vins d'achat issus de cépages prohibés ou de vins impropres à la consommation de bouche. Sur ce point, également, des précisions seront données après la publication du décret ordonnant la distillation obligatoire. Mais, dès maintenant, il convient d'ouvrir dans toutes les distilleries, à côté des comptes spéciaux de déblocage et d'échelonnement affectés, les premiers, aux vins provenant de cépages interdits, les seconds, aux vins impropres à la consommation de bouche, une deuxième série de deux comptes spéciaux devant permettre de suivre les quantités d'alcool provenant de chacune de ces deux catégories de vins, sans qu'il y ait lieu de rechercher si les vins étaient libres de blocage ou d'échelonnement au moment de leur arrivée dans les brûleries. Les alcools produits depuis le 5 août dernier et livrés à l'Etat, en vue de la distillation obligatoire, formeront le premier élément des charges, dans la mesure où les distillateurs pourront justifier de la qualité des vins de base.

Achats de vins par les distillateurs

En vue de maintenir le cours des vins de distillerie à un niveau en rapport avec les prix de cession des alcools, l'article 3 du décret-loi oblige toute personne achetant du vin en vue de la distillation, soit pour son compte, soit comme intermédiaire, à quelque titre que ce soit, d'utiliser un carnet à souche coté et paraphé par le Maire et sur lequel elle inscrit, au fur et à mesure de ses opérations : 1° les dates des achats ; 2° les quantités de vins achetées ; 3° les noms et adresses des récoltants vendeurs ; 4° le degré des vins ; 5° les prix payés.

Un feuillet détachable de ce carnet, sous forme de double feuille ou de volant, doit être adressé, par l'acheteur, à la Direction du Service des alcools, après avoir été certifié par le récoltant vendeur. Le texte ne précise pas à quel moment doit avoir lieu l'envoi. Par mesure de tolérance, on pourra admettre une seule expédition pour les opérations d'une semaine, sous réserve que les feuillets soient classés dans l'ordre de leur utilisation.

Entre le prix d'achat du vin majoré des frais de transport et de distillation, et le prix de cession de l'alcool par le distillateur, ne devra pas exister une marge supérieure à celle représentant le bénéfice normal d'une opération de distillation.

Dans l'hypothèse où l'écart des prix serait reconnu excessif, le distillateur serait contraint de payer à la Direction du Service des alcools une somme égale au décuple du bénéfice illicite. Eventuellement, cette somme pourrait être précomptée d'office sur le prix de vente, si l'alcool était livré à l'Etat.

A vrai dire, ces dispositions ne sont pas entièrement nouvelles, car l'article 2 d'un décret-loi du 17 juin 1938, complétant l'article 3 du Code des Contributions indirectes, stipulait déjà que, pour obtenir les prix fixés pour les alcools de contingent, les fournisseurs devaient justifier que le prix payé au producteur des matières premières était en rapport avec celui des alcools. Mais la portée du nouveau texte est plus large ; elle n'est pas limitée, comme celle du précédent, à une seule catégorie d'alcool ; elle s'applique, tout à la fois, aux alcools de contingent, aux alcools de prestations et aux alcools destinés au marché libre.

A l'occasion de ses vérifications dans les usines, le Service devra rechercher si les distillateurs et leurs courtiers se conforment à la loi, tiennent le carnet d'achat de vins, y font figurer les indications prévues et transmettent régulièrement, à la Direction du Service des alcools, les volants ou les doubles des feuillets d'enregistrement. Il recherchera, aussi souvent qu'il en aura la possibilité, au besoin par des contrôles auprès des producteurs, si les prix d'achat des vins inscrits au carnet sont conformes à ceux payés et il examinera si ces prix correspondent au prix de cession des alcools.

De son côté, la Direction du Service des alcools vérifiera les documents qui lui seront adressés. Leur examen pourra la conduire à solliciter l'intervention des agents auprès de distillateurs, en vue d'obtenir certaines précisions ou justifications. Elle pourra communiquer les feuillets détachés des carnets d'achat et demander leur rapprochement des souches des carnets ou de la comptabilité commerciale tenue par les acheteurs. Il conviendra de lui répondre dans le moindre délai possible.

Les infractions au nouveau texte et, notamment les inscriptions inexactes sur les carnets d'enregistrement des achats de vins ou sur les volants ou ampliations destinés à la Direction du Service des alcools, seront constatées par des procès-verbaux rédigés dans la forme ordinaire. Elles donneront lieu à l'application d'amendes à caractère fiscal, pouvant aller de 500 à 5.000 francs, indépendamment d'une somme égale au quintuple de la valeur des vins ayant fait l'objet des opérations. Cette valeur sera déterminée à raison de 15 francs le degré-hectolitre et, en aucun cas, le Tribunal ne pourra, même par l'admission de circonstances atténuantes, réduire la pénalité à un chiffre inférieur au double de la valeur du vin fixée comme il vient d'être indiqué.

Le texte prévoit, pour le cas de récidive, le retrait temporaire ou définitif de la licence délivrée au distillateur. L'administration devra toujours être consultée pour l'application de cette sanction.

L'amende, les décimes et les parts de quintuple droit seront attribuées au Trésor. Par contre, les sommes représentant le décuple du bénéfice illicite devront être versées à la Direction du Service des alcools.

J. APPERT.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIETES AGRICOLES

Bonifications pour Allocations agricoles. — Les employeurs agricoles, soit pères d'au moins 2 enfants âgés de moins de 14 ans, soit employeurs de moins de 75 journées pour la période du 1er octobre 1938 au 30 septembre 1939, doivent faire *sans retard* leur demande de bonifications, en joignant soit certificat de vie collectif des enfants à la date du 1er octobre 1939, soit certificat du maire attestant l'emploi de moins de 75 journées de salariés durant la période ci-dessus énoncée.

Ces bonifications sont des remboursements partiels de cotisations versées *réellement* et sans aucun retard (tant dans la déclaration trimestrielle que pour le paiement). En conséquence ces bonifications n'intéressent pas les salariés ; elles n'intéressent pas non plus les employeurs n'ayant pas déclaré et cotisé régulièrement.

Pour tous renseignements complémentaires n'hésitez pas à écrire directement à l'Union des Syndicats Agricoles des « *Alpes et Provence* », 15, rue Edmond-Rostand, à Marseille, qui documente gratuitement (timbre pour réponse, sauf pour mobilisés) sur toutes questions professionnelles (Allocations familiales, Assurances sociales, Congés payés, Enseignement professionnel par correspondance, etc...).

Les achats de vin par l'Intendance

Par arrêté du Ministre de l'Agriculture, dont la notification est parvenue à la Direction du Service des Vins, le 17 courant, les vins de la récolte 1939 à partir de 8°5 seront achetés à caisse ouverte, et il sera possible d'acheter également les vins de la récolte 1938 qui restent encore disponibles.

Ci-dessous le tarif applicable par les Commissions de réception :

Vins de 1938

8° à 14 fr. 25 le degré-hecto.	114
8°1.	115,42
8°2.	116,85
8°3.	118,27
8°4.	119,70
8°5.	121,12
8°6 à 14 fr. 50 le degré-hecto.	124,70
8°7.	126,15
8°8 à 15 fr. 25 le degré-hecto.	134,20
8°9.	135,72
9° à 16 fr. le degré-hecto.	144
9°1.	145,60
9°2.	147,20
9°3.	148,80
9°4.	150,40
9°5.	152,00
9°6.	153,60
9°7.	155,20
9°8.	156,80
9°9.	158,40
10°.	160

Vins de 1939

8°5 à 15 fr. le degré-hecto.	127,50
8°6.	129
8°7.	130,50
8°8 à 15 fr. 25 le degré-hecto.	134,20
8°9.	135,73
9° à 15 fr. 50 le degré-hecto.	139,50
9°1.	141,05
9°2.	142,60
9°3.	144,15
9°4.	145,70
9°5.	147,25
9°6.	148,80
9°7.	150,35
9°8.	151,90
9°9.	153,45
10°.	155

Ces prix s'entendent vins enlevés à la propriété.

De plus, les prix des vins de la récolte 1939 seront majorés, pour les livraisons à effectuer en décembre 1939 et janvier 1940, de 0 fr. 10 par degré-hecto, pour tenir compte du consume.

En conséquence, le tarif d'achat des vins de 1939, à partir du 1er décembre, sera le suivant, étant entendu que la date de la retiraison du vin est celle qui doit être considérée pour la détermination du prix à appliquer :

Vins de 1939

(A partir du 1er décembre)

8°5 à 15 fr. 10 le degré-hecto.	128,35
8°6.	129,86
8°7.	131,37
8°8 à 15 fr. 35 le degré-hecto.	135,08
8°9.	136,62
9° à 15 fr. 60 le degré-hecto.	140,10
9°1.	141,96
9°2.	143,52
9°3.	145,08
9°4.	146,64
9°5.	148,20
9°6.	149,76
9°7.	151,32
9°8.	152,88
9°9.	154,44
10°.	156

Ces tarifs devront être affichés dans les mairies, les lieux publics et les locaux des Commissions de réception.

Il est spécifié qu'ils sont seuls applicables et que le public ne saurait en aucun cas se prévaloir d'autres indications qui pourraient provenir d'une origine autre que celle du Service des vins.

BULLETIN COMMERCIAL

GARD. — **Nimes.** — Vins 8°à 8°5, 14 fr. 25 à 14 fr. 75 le degré ; 8°6 à 9° 14 fr. 75 à 15 fr. 50 le degré ; 9° à 9°4 15 fr. 75 à 16 fr. 50 le degré : 9,5 à 10°, vins complet, 17 fr. à 18 frs 50 le degré.

Vins de café supérieurs 10° à 10°,5 19 à 20 fr. le degré.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Rouges 8°5 à 10°, 14 fr 50 à 18 fr. moyenne 9 degrés, 16 fr.

Sète. — *Vins de pays :* Rouges, rosés et blancs : 14,25 à 17 fr. 50 le degré.

Béziers. — Récolte 1939, 8°5 à 9°5, prix moyen 15 fr. à 16 fr. 75 le degré ; 10 degrés, de 17 à 18 fr. le degré.

Rosé et blanc, insuffisance d'affaires.

Vins d'Algérie : Rouges, 21 fr. à 23 fr. le degré. Rosés et blancs, pas d'affaires.

La Fédération des caves coopératiaes de l'Hérault signale les ventes ci-dessous :

Cournonsec, 200 hl, vin rouge 8°6 à 130 fr. l'hl. ; *Idem*, 330 hl., vin rouge 9° à 147 fr. l'hl. ; Celleneuve, deux lots ; 370 hl., vin rouge 9°3, 156 et 157 fr. ; Celleneuve 330 hl. ; vin de café 9°5, 170 fr. ; Poussan, 500 hl. vin rouge, 8°5, 127 fr. Poussan, 300 hl., vin rouge 9°, 147 fr. ; Marseillan, 2 lots, 3.360, hl., vin blanc, 10°, 170 et 172 fr.

Pomérols (affaire signalée la semaine dernière), lire : 6000 hl., vin blanc 10°6, 18 fr.

Saint-Chinian. — Vin rouge de 15 à 18 fr. le degré.

AUDE. — **Carcassonne.** — Vins de 8°5 à 10°5, de 14 fr. 75 à 17 fr. 75 le degré

Narbonne. — ; 8 degrés 5 à 9 degrés 5, 15 fr. à 16 fr. 50 le degré ; 9 degrés 5, à 10 degrés 5, 16 frs 50 à 18 fr. 50 le degré.

Lézignan. — Situation sans changement. Cours toujours fermement tenus.

Minervois-Corbières 8°5 à 10°5, 14 fr. 50 à 18 francs.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — Vins rouges : de 9° à 11 degrés, de 15 fr. 75 à 20 francs.

BEAUJOLAIS - MACONNAIS. —

Vins rouges

Mâconnais	600 à 650
Mâconnais, 1res côtes	700 à 750
Beaujolais, 2me choix	550 à 600
Beaujolais, 1er choix	700 à 850
Fleurie, 1er choix	1000 à 1150

Vins blancs

Mâconnais, 2me choix	900 à 1000
Mâconnais, 1res cotes	1000 à 1250

LOIRET. — **Orléans.** — Vin rouhe de pays, Gris Meunier, suivant cru, la pièce nue, 300 fr. ; Vin blanc de Sologne, la pièce nue, 300 400 fr. ; Vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres 300 à 400 fr.

ALGÉRIE.

Alger. — *Récolte 1938 :* vins rouges 10°, 14 fr. 50 à 15 fr. ; vins rouges 10°5 à 11, 15,25 à 16 fr.

Récolte 1939 : vins rouges 10°, 14 fr. 25 à 15 fr. 25 le degré ; vins rouges 10°5 à 11, 14 fr. 50 à 16 fr. ; Vins rouges 12°, 15 fr. 50 à 16 fr. 25 le degré.

TARTRES

Tartres blancs et rouges	80° - 6,50 le degré	B.P.
— — —	75° - 6,40	—
Tartrates 50°/. A.T.	8. —	— A.T.
Essores 50°/o A.T.	- 7,25	—
Lies 24°/o A.T.	- 5. —	—

Les matières tartriques sont sous le contrôle du Ministère de l'Armement.

ENGRAIS AZOTÉS

Sulfate d'ammoniaque. — Sec, (20,40 o/o) **130,50** à **134,50** ; normal (20,60 o/o), **132** à **136** ; extra-sec (20,80 o/o), **133,50** à **137,50** ; extra-sec spécial (21 o/o), **134,50** à **138,50**.

Nitrate de chaux. — 13 o/o (azote nitrique), **116** à **119** ; Amoniacal **125** à **128.**

Nitrate de soude. — *Synthétique* en sacs réglés à 100 kg. bruts pour nets 16 o/o d'azote nitrique, **140,50 à 146 fr.**

Ammonitrates. — Ammonitre nitrammo calconitre : 7,75 o/o d'azote ammoniacal ; 7,75 o/o d'azote nitrique : **118** à **120 fr.**

Cianamide de chaux. — *Granulée*, 20 o/o d'azote ammoniacal, en fûts métalliques réglés à 75 kg., **138 à 141.** — *Poudre brute*, 19 o/o d'azote ammoniacal et poudre huilée, 18 o/o d'azote ammoniacal, en sac, spéciaux, réglés à 100 kg., **128 à 131.**

(Ces prix s'entendent, sauf avis contraire, par 10 tonnes départ usines ou ports, taxe d'armement en plus).

PAILLES ET FOURRAGES

HAUTE-GARONNE. — Foin, 1re et 2me qualité, 19 à 21 fr. ; paille, 1re et 2me qualité, 22 à 23 fr., le tout le quintal.

Albi. — Trèfle, luzerne et fourrages artificiels, 36 fr. le quintal métrique.

GRAINES FOURRAGERES

LOT-ET-GARONNE. — Graine de luzerne, 450 fr. à 500 fr. ; esparcette ou sainfoin doublé, 100 fr., le tout les 100 kilos.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan.

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, Ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

Résultats merveilleux
sur toutes Cultures

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix

à l'INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-&-M.)

LA SANTÉ DES VINS

par le CONSERVATEUR JACQUEMIN

« Citro-Tannin-Sulfureux »

Tannin à l'alcool. 2 °/₀-acide citrique,
8 à 9 °/₀-anhydride sulfureux, en vol.

Préservateur de toutes Maladies
--: et des Refermentations :--

Rend les vins brillants

Clarifiants

et

Produits Œnologiques

Dérougissez
Désinfectez et Affranchissez
Vos FUTAILLES
de tous **mauvais goûts** et **germes**
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

Soufradhère

"Le soufre mouillant en pâte"

Enfin, un produit au point ! Telle est la coutumière exclamation du vigneron qui, après des essais incertains avec les soufres mouillables ordinaires, emploie pour la première fois **« le soufre mouillant en pâte »**.

Avec le **SOUFRADHÈRE**, en effet, plus d'histoires de mousse, d'engorgements d'appareils, mais une bouillie soufrée mouillante et adhérente au possible, d'une suspension parfaite et d'un maximum d'efficacité.
Le secret en est simple : un malaxage intense enrobe de plusieurs mouillants scientifiquement conjugués, chaque atome de soufre, et **SOUFRADHÈRE** est le plus fin de tous les soufres. S'agissant par ailleurs d'un produit "fini" emballé comme il se doit, **SOUFRADHÈRE** ne s'altère nullement d'une campagne à l'autre.

BEZIERS SINFRA Brd de Genève
Tél. : 12-07

SOUSCRIRE

AUX

BONS D'ARMEMENT

c'est sauver des vies françaises

LES PÉPINIÈRES DE VIGNES

Cl. LETOURNEAU

à BURGY (Saône et Loire)

sont en mesure de fournir comme par le passé : **Plants greffés-soudés Vinifera** de cuve et table pour tous vignobles. **Hybrides** des meilleurs N^os^ de **Seibel, Seyve-Villard,** etc., greffés, racinés et boutures ainsi qu'un lot important de **racinés porte-greffe.**

(*Prix et renseignements sur demande*)

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti **32** pour cent de Cuivre Métal sous forme d'

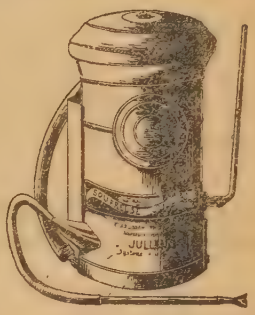
OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

La vraie Soufreuse "JULLIAN"

SIMPLE & DOUBLE EFFET



Etablissements MALBEC

1, rue Carlencas, 1

MONTPELLIER (Hérault)

Téléphone : 48-24

Pulvérisateurs - Soufreuses, etc...

Dans toutes les bonnes maisons de quincaillerie et machines agricoles.

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Pour vous assurer contre la Casse brune
si fréquente cette année

Consultez :

Les Laboratoires de l'Institut Zymotechnique

18, Avenue Frédéric-Mistral MONTPELLIER

Approvisionnez-vous à son rayon *de produits œnologiques chimiquement purs* qui donneront à votre vin le *maximum de perfection* et la *garantie d'une exellente conservation* dont les moyens techniques restent, comme par le passé à votre disposition.

Malgré les événements nous sommes, en mesure de livrer à nos clients, des plants sélectionnés et de 1er choix, en

HYBRIDES × VINIFERAS

Créations récentes

de haute résistance aux maladies

SEYVE-VILLARD

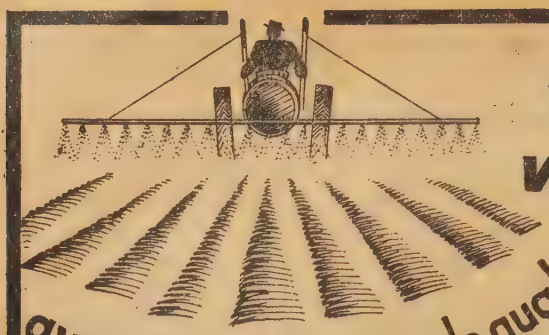
HYBRIDEUR

à SAINT-VALLIER (Drôme)

Collection importante des meilleurs hybrides anciens et nouveaux
BOUTURES, RACINÉS et GREFFÉS DISPONIBLES

Catalogue adressé franco sur demande

Venir visiter du 1er au 20 septembre



TRAITEZ
VOS CÉRÉALES
avec des appareils de qualité.

ÉCLAIR-REX
ASIA et AUSTRALINA
SAPOM 36 et SUPER-SAPOM

VERMOREL
VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8.000.000 DE FRANCS.

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

—

Transports des marchandises en provenance ou à destination de l'étranger

La S.N.C.F. attire l'attention des exportateurs et des importateurs sur le fait que les wagons chargés de marchandises en provenance ou à destination de l'étranger sont fréquemment arrêtés dans les gares frontières, soit par suite de l'absence ou de l'insuffisance de pièces de douanes qui doivent accompagner le transport, soit par suite de l'absence ou de l'établissement incomplet ou inexact des déclarations d'exportation et engagement de cession de devises mod. N° 02-04 et mod N° 05.

Afin d'éviter des difficultés, les intéressés sont priés d'apporter tous leurs soins à la confection et à la remise de toutes les pièces qui doivent accompagner les transports, de les joindre à la lettre de voiture et dans le cas où elles ne pourraient être jointes à cette pièce, d'indiquer soit la gare frontière soit le bureau de douane où elles sont déposées.

Eric COULONDRE

CADOULE, par **LUNEL** (Hérault)

98 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 23 ans

Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD,** apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame quand on les voit en 1939 entourées de vignes Françaises détruites par le mildiou.

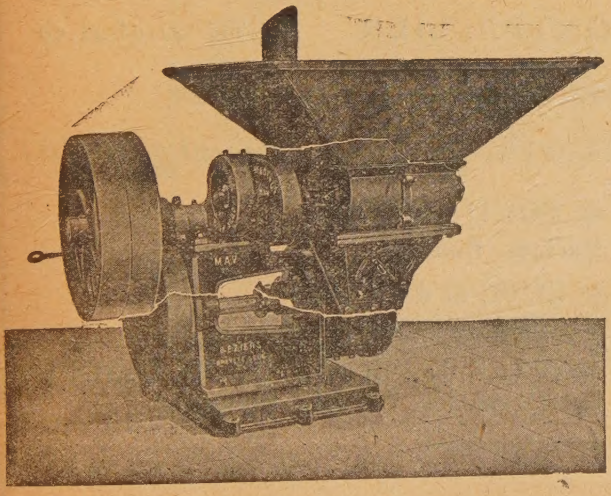
Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 23 Août au 13 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

Le plus répandu des Fouloirs-Pompe

La Pompe à Vendange "MAV"

BREVETÉ S.G.D.G.



NOUVEAUX MODÈLES
RÉPONDANT AUX BESOINS
DES PLUS PETITES
AUX
PLUS GROSSES CAVES

DEMANDEZ
DOCUMENTATION P

— Lucien BETEILLE, Constructeur Breveté —

BEZIERS (Hérault)

E^TS DE PINS & POUZENC Usine des 3 Lunes MAZAMET (Tarn)

HUMOMAZE

ex HUMOGINE

ENGRAIS HUMIQUE COMPLET

Convient à la grande et petite culture

Grande facilité d'épandage

avec le minimum de main-d'œuvre

Livraisons très rapides

Sur Automne-Hiver 39/40

Représentants locaux demandés.

Agents généraux :

HÉRAULT. M. SALASC Joseph, rue de la Citadelle, 5 Béziers

NARBONNE. OTTOLIA, rue Lamennais. 10

LÉZIGNAN. LACUBE, rue Amiral Courbet, 3

SIRAN. CALVAYRAC Marius.

CARCASSONNE. BRIQUE Pierre, rue Tourtel, 18

PYR.-O^les. M. BRENAC Alfred, rue St Ferréol, 29 Céret.

H^te GARONNE. MEDAN V., rue de la Chaine, 9. Toulouse.

TARN-et G^e. DAYRENS, rue des Frères Poncelet Montauban.

GIRONDE, LÉON André, rue Mandron, 82, Bordeaux.

Viticulteurs !

Les Pépinières RICHTER

MONTPELLIER *Tél. 41.65-41.66*

Succursales : BÉZIERS et AIX-en-PROVENCE

Vous offrent en Produits de choix, rigoureusement garantis :

TOUTES VARIÉTÉS de PORTE-GREFFES
Racinés, Boutures

TOUTES VARIÉTÉS de CUVE et de TABLE
Greffés-soudés, Boutures

LES MEILLEURES VARIÉTÉS de PRODUCTEURS DIRECTS
Greffés-soudés, Racinés, Boutures

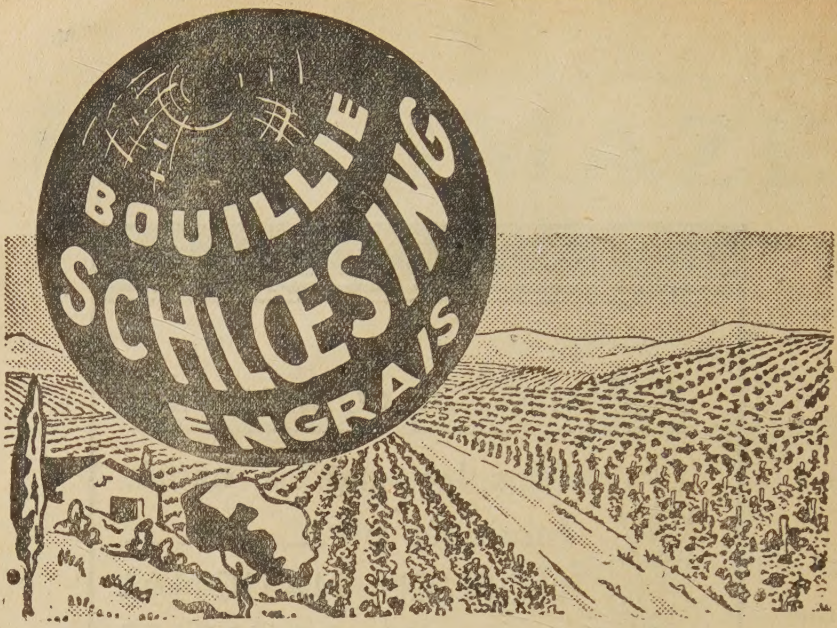
Dans votre intérêt :

Consultez-les. — Faites leur analyser vos terres gratuitement. — Leurs services techniques vous documenteront utilement et vous conseilleront.

Aujourd'hui, comme hier

Tous les engrais azotés fabriqués par
L'OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE
peuvent être expédiés, aux négociants, syndicats agriculteurs

ONIA
TOULOUSE



PYRALION contre **PYRALE, ESCA,** certaines formes de **COURT-NOUÉ** **Cochylis, Eudémis** etc.

POLYSULFOR radical contre **FUMAGINE, MONILIA COCHENILLES, OIDIUMS,** etc.

VITRIOLINE souveraine contre la **CARIE** des céréales

GLORIA SCHLŒSING Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, **MICROPHOSPHATE MICROMARC,** etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES, CUPRIQUES, NICOTINÉS,
Insecticides et Fongicides divers :
MASSACROL, PARASITOX, FOURMICIDE,
COURTILIOL, CAFARDOL, etc...

Demandez tes Notices gratuites et franco

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
175, RUE PARADIS · MARSEILLE
Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.